



## Rustico piccante con salsiccia

Dosi per 4 persone  
Difficoltà: bassa  
Costo: basso

### INGREDIENTI

4 salsicce	Prezzemolo q.b.
1 foglio di pasta sfoglia da 250 gr	Vino bianco
2 peperoncini	Pepe
½ cipolla bianca	2 cucchiaini Passata di pomodoro (facoltativo)
olio	30 gr di emmenthal (facoltativo)
1 rosso d'uovo	

Togliete il budello delle salsicce e unitele formandone una sola ben chiusa alle estremità.  
In una padella mettete un filo d'olio e rosolate la cipolla tritata finemente, aggiungete poi i peperoncini a pezzetti e rosolate la salsiccia. Date una regolata di pepe, sfumate con il vino bianco e a fiamma spenta aggiungete il prezzemolo.  
Stendete la sfoglia, adagiate la salsiccia con tutto il condimento.  
Richiudete la sfoglia in modo da sigillare per bene il ripieno all'interno, quindi praticate delle incisioni sulla superficie del rotolo e spennellatelo con il rosso d'uovo.  
Cuocete in forno a 200° per almeno 15' finché la superficie non sarà dorata..

Una variante golosa?

Al posto della normale salsiccia usate le salamelle da bbq.  
Potete inoltre aggiungere un po' di salsa di pomodoro e del formaggio tipo emmenthal per rendere ancora più gustoso.

Alla prossima ricetta!

*Enrica*